

# Gefüllte Kartoffel-Rösti

## Für 2 Personen:

2 große mehligk. Kartoffeln	1 Msp. Gewürzsalz	4 EL Bratöl mit Butter
1/2 Bund Schnittlauch	3-4 Zweige Thymian	100 g Fetakäse
2 Eier	2 EL Würzöl Tomate	1 Msp. Würzkraft

Kartoffeln grob raspeln, in eine Schüssel geben, mit Gewürzsalz würzen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Kartoffelmasse in einem Handtuch gut ausdrücken. 1/4 der Kartoffelmasse in 2 EL heißem Öl in einer Pfanne mithilfe eines Kochlöffels zu einer runden, flachen Rösti drücken und goldbraun anbraten.

Währenddessen Schnittlauch grob schneiden.

Thymianblätter abzupfen. Feta grob zerbröckeln. Alles mischen. Pfanne von der Hitze ziehen. Hälfte Fetamix auf der Rösti in der Pfanne verteilen, dabei rundherum einen breiten Rand lassen und eine kleine Mulde mittig in den Fetamix drücken. 1 Ei trennen. Eigelb in die Mulde setzen. Rösti mit 1 EL Würzöl Tomate beträufeln.

Mit Würzkraft würzen. 1/4 der Kartoffelmasse auf der Rösti verteilen und Rösti bei mittlerer Hitze weiterbraten, dabei die Rösti zwischendurch mit einem Kochlöffel in Form bringen. Rösti wenden und von der anderen Seite goldbraun braten. Nochmals wenden und 1 1/2-2 Minuten zu Ende braten. Aus den übrigen Zutaten so eine weitere Rösti braten.

Steffen Henssler am 23. Februar 2023